



SPECIAL EVENTS  
GROUPS



SOUTH AMERICAN GRILL

Discover our contemporary restaurant set in the heart of the Golden triangle. Where you will enjoy a contagious South American experience, sample our wonderful grass fed and finished Beef, and relax with one of our signature cocktails.

Savor our unique flavours, created with the use of our custom built Uruguayan grill, better known as the 'Parrilla'. Fabulous moments and memories are waiting for you at Parrilla Natural.

Descubra o nosso restaurante contemporâneo no coração do triângulo dourado. Onde você vai desfrutar de uma experiência contagiante de América do Sul e provar nossa maravilhosas grama alimentada e acabada de carne e opções naturais e orgânicas.

Saboreie os sabores únicos, criados com o uso de nossa churrasqueira uruguaia construída a medida, mais conhecida como a Parrilla. Momentos fabulosos e memórias estão esperando por você na Parrilla Natural.

parrillanatural.com | T. 289 350 040



## PACKS FOOD MENU

\*Price per person

GAUCHO MENU € 50

PAMPA MENU € 58

TCHE MENU € 65

CHICO MENU € 70

RODEO MENU € 72



## PACKS DRINKS MENU

\*Price per person

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine  
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water  
Coffees & Teas

**BASIC € 21**

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine  
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water | 1 Beer | 1 Cocktail  
Coffees & Teas

**PREMIUM € 25**

1/2 White House wine | 1/2 Red House Wine  
1/2 Sparkling water | 1/2 Still water | 2 Large Beers  
2 Cocktails | Coffees & Teas

**EXCLUSIVE € 35**

Quality & Style with a South American Touch.  
Parrilla Natural offers a truly memorable dining experience.

Set in breath-taking mature gardens, the large deck offers magical grace, with dinner under the stars and in the glow of our famed Pine tree.

Let us take care of you and your guests at Parrilla Natural.

Qualidade e estilo com um toque Sul Americano

O restaurante Parrilla Natural foi criado para oferecer a todos os seus clientes uma experiência diferente e mágica num cenário encantador, situado no coração do Algarve.

Os nossos cocktails frescos e naturais são uma das nossas especialidades. Juntamente à nossa técnica para grelhados, a nossa "Parrilla".

Deixe-nos cuidar de você e seus convidados na Parrilla Natural.



## PARRILLA NATURAL



THE LAKE at Parrilla Natural

VIP AREA for Groups



Covered

## STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Grilled mixed sausage selection with caramelized red onions & homemade focaccia  
Salsichas mistas servida com cebola caramelizada e pão de focaccia

Caesar Salad

Romaine lettuce, croutons, parmesan shavings, crispy bacon & creamy caesar dressing  
Alface romana, croutons, lascas de parmesão, bacon crocante e molho cremoso de caesar

Velvet smooth chicken liver paté with muscatel jelly served with focaccia thins  
Paté de fígado de frango com geleia de moscatel servido com lascas de pão focaccia

Cheese & Onion Pasties

Empanadas de queijo e cebola

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Grilled 300g rib eye steak Bife de acém 300g

Grilled fillet of seabass with olive oil Filete de robalo grelhado

Chargrilled free range chicken breast, lemon & herb butter  
Peito de frango de campo grelhado, manteiga de limão e ervas aromáticas

Spinach & Ricotta stuffed portobello mushrooms  
Cogumelos portobello recheado com espinafre & ricotta

**SAUCES MOLHOS**

Chimmichurri Chimichurri

Peppercorn sauce Molho de pimenta

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Hand cut potato fries Batatas fritas caseiras

Mixed salad Salada mista

Spinach gratin Espinafre gratinado

## DESSERT SOBREMESA

Homemade Vanilla ice cream with strawberries & chocolate sauce  
Gelado de baunilha caseira servido com morangos e calda de chocolate

Coffee & petit fours - Café e petit fours

Couvert

## STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Acorn fed 24month cured ham from the Algarvean Black pig served with pear segments  
Paleta de pata negra de bolota com 24 meses de cura com pêra

Iron skillet fried wild prawns in garlic oil, parsley & sea salt with a touch of spice  
Camarão na chapa com azeite de alho, salsa e um toque picante

Mushroom & tarragon focaccia bruschettas  
Bruschetta cogumelos & estragão

Velvet smooth chicken liver paté with muscatel jelly served with focaccia thins  
Paté de fígado de frango com geleia de moscatel servido com lascas de pão focaccia

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

200g Grilled Fillet of Beef Bife de Lombo 200g grelhado

Grilled fillet of seabass with olive oil Filete de robalo grelhada

Grilled free range chicken breast, lemon & herb butter

Peito de frango de campo grelhado, manteiga de limão e ervas aromáticas

Sweet potato, goats cheese & walnuts strudel

Strudel de nozes com batata doce & queijo de cabra

### SAUCES MOLHOS

Peppercorn sauce Molho de pimenta

Chimichurri Chimichurri

Mushroom sauce Molho de cogumelos

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Potato gratin Batatas gratinadas

Honey glazed carrots Cenouras glaseadas com mel

Roasted vegetables Vegetais assados

Green beans sauteed with garlic Feijão verde salteado com alho

## DESSERTS SOBREMESAS

Your choice of - À sua escolha

Dulce de Leche pancakes served with homemade dulce de Leche ice cream  
Panquecas de doce de leite servida com gelado de doce de leite

Homemade Vanilla ice cream with strawberries & chocolate sauce  
Gelado de baunilha caseira servido com morangos e molho de chocolate

Coffee & petit fours Café e petit fours

## STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Iron skillet fried wild prawns in garlic oil, parsley & sea salt with a touch of spice  
Camarão na chapa com azeite de alho, salsa e um toque picante

Mushroom & tarragon bruschetta  
Bruschetta de cogumelos & estragão

Traditional Uruguayan beef pasties  
Empanadas tradicionais recheadas com carne

Beetroot, blue cheese & grape salad  
Salada de beterraba com queijo azul e uvas

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Grilled 300g rib eye steak Bife de açem 300g

200g grilled fillet of beef Bife de lombo 200g grelhado

Grilled fillet of seabass with olive oil Filete de robalo grelhado

Chargrilled free range chicken breast, lemon & herb butter  
Peito de frango do campo grelhado, manteiga de limão e ervas aromáticas

Broccoli & gorgonzola pastie  
Folhado de brócolos com queijo azul

### SAUCES MOLHOS

Bearnaise Béarnaise  
Chimichurri Chimichurri  
Mushroom sauce Molho de cogumelos  
Peppercorn sauce Molho de pimenta

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Honey glazed carrots Cenouras glaseadas com mel  
Hand cut potato fries Batatas fritas caseiras  
Tomato & onion salad Salada de tomate e cebola  
Sautéed broccoli with garlic Brócolos salteados com alho

## DESSERTS SOBREMESAS

Your choice of - À sua escolha

Dulce de leche Cheesecake with dark chocolate ice cream  
Doce de Leite servido com gelado de chocolate negro  
Homemade Vanilla ice cream with strawberries & chocolate sauce  
Gelado de baunilha caseira servido com morangos e molho de chocolate

Coffee & petit fours Café e petit fours



## STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Iron skillet fried wild prawns in garlic oil, parsley & sea salt with a touch of spice  
Camarão na chapa com azeite de alho, salsa e um toque picante

Traditional Uruguayan beef pasties  
Empanadas tradicionais recheadas com carne

Oven melted Italian provolone cheese with oregano, cherry tomato & pesto  
Queijo provolone deretido ao forno com tomate, pesto e oregãos

Velvet smooth chicken liver paté with muscatel jelly served with focaccia thins  
Paté de fígado de com geleia de moscatel servido com lascas de pão focaccia

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

SHARING PLATE FOR 6 - PRATO PARA PARTILHAR PARA 6

Mixed grill from Parrilla - Excellent to share & enjoy our finest cuts of meat. Served on a warm mini BBQ  
Mista de carne - Excelente para compartilhar e saborear todos os cortes das nossas carnes. Servido no braseiro

Fillet steak 350g | Sirloin 227g | Rib eye 227g | Rack of lamb 350g  
Mixed sausages | Free range chicken breast 300g  
Lombo 350g | Vazia 227g | Açem 227g | Carré de borrego 350g  
Salsichas 350g | Peito de frango do campo 300g

or ou

Spinach & Ricotta tortellini with mushroom cream sauce  
Tortellini de Ricotta & Espinafre com molho de cogumelos

### SAUCES MOLHOS

Bearnaise Béarnaise  
Chimichurri Chimichurri

Mushroom sauce Molho de cogumelos  
Peppercorn sauce Molho de pimenta

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

To share - Para partilhar

Sauteed mushrooms Cogumelos salteados  
Potato gratin Batatas gratinadas  
Tomato & onion salad Salada de tomate e cebola  
Green beans sauteed with garlic Feijão verde salteado com alho

## DESSERTS SOBREMESAS

Your choice of - À sua escolha

Petit four selection of homemade truffles with berries  
Seleção miniatura de trufas caseiras com frutas vermelhas

Homemade profiteroles filled with praline chantilly, smothered in dark chocolate sauce  
Profiteroles caseiras recheadas com chantilly praliné coberta de molho de chocolate negro

Coffee & petit fours Café e petit fours

Couvert

## STARTERS ENTRADAS

To share - Para partilhar

Iron skillet fried wild prawns in garlic oil, parsley & sea salt with a touch of spice  
Camarão na chapa com azeite de alho, salsa e um toque picante

Traditional Uruguayan beef pasties

Empanadas tradicionais recheadas com carne

Oven melted Italian provolone cheese with oregano, cherry tomato & pesto  
Queijo provolone deretido ao forno com tomate, pesto e oregãos

Fried battered calamari rings with tartar sauce

Aros de calamares frito servido com molho tártaro

## MAIN COURSE PRATO PRINCIPAL

Your choice of - À sua escolha

Grilled 300g rib eye steak Bife de açem 300g

315g grilled thick end fillet of beef served butterflied Bife redondo de cabeça de lombo 315g grelhado

Grilled fillet of seabass with olive oil Filete de robalo grelhado

Chargrilled free range chicken breast, lemon & herb butter

Peito de frango de campo grelhado, manteiga de limão e ervas aromáticas

Herby bean couscous

Cuscuz de feijão com ervas

### SAUCES MOLHOS

Bearnaise Béarnaise

Chimichurri Chimichurri

Mushroom sauce Molho de cogumelos

Peppercorn sauce Molho de pimenta

## SIDES ACOMPANHAMENTOS

Sauteed mushrooms Cogumelos salteados

Hand cut potato fries Batatas fritas caseiras

Mixed salad Salada mista

Spinach gratin Espinafres gratinadas

## DESSERTS SOBREMESAS

Your choice of - À sua escolha

Chocolate mousse cake

Bolo mousse de chocolate

Homemade Vanilla ice cream with strawberries & chocolate sauce

Gelado de baunilha caseira servido com morangos e calda de chocolate

Coffee & petit fours Café e petit fours

## TERMS & CONDITIONS

Minimum of 12 persons *Mínimo de 12 pessoas*

If number increases or decreases the final price will be adjusted accordingly.  
Please always confirm the final number of guests in advance with the reservations team.

*Caso acrescentar ou reduzir o número de pessoas, o preço final será reajustado em conformidade. Por favor informar a nossa equipa de reservas o número final de pessoas com antecedência.*

30% Deposit is required to confirm your booking

*30% de Depósito será pedido para confirmar a sua reserva*

10% Gratuity charge to be agreed on confirmation

*10% de gratificação será concordada quando efectuar a reserva*

All prices include VAT

*Os preços incluem o IVA*

## CONTACTS CONTACTOS

### PARRILLA NATURAL RESTAURANT

GPS 37.071175, -8.048094

EM 527 - Encosta do Lobo | Almancil

Golden Triangle - Algarve | Portugal



EM 527, Encosta do Lobo  
8135-855 Almancil



[info@parrillanatural.com](mailto:info@parrillanatural.com)



(+351) 289 350 040



[www.parrillanatural.com](http://www.parrillanatural.com)

*Natural*  
GROUP



Our Restaurants and Shop